



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 23

Con Alberto Viña @albervina @soyperdita y
Marian Beke @marian_beke



Comunicación e innovación

Alberto Viña



Perdita en tiempos revueltos



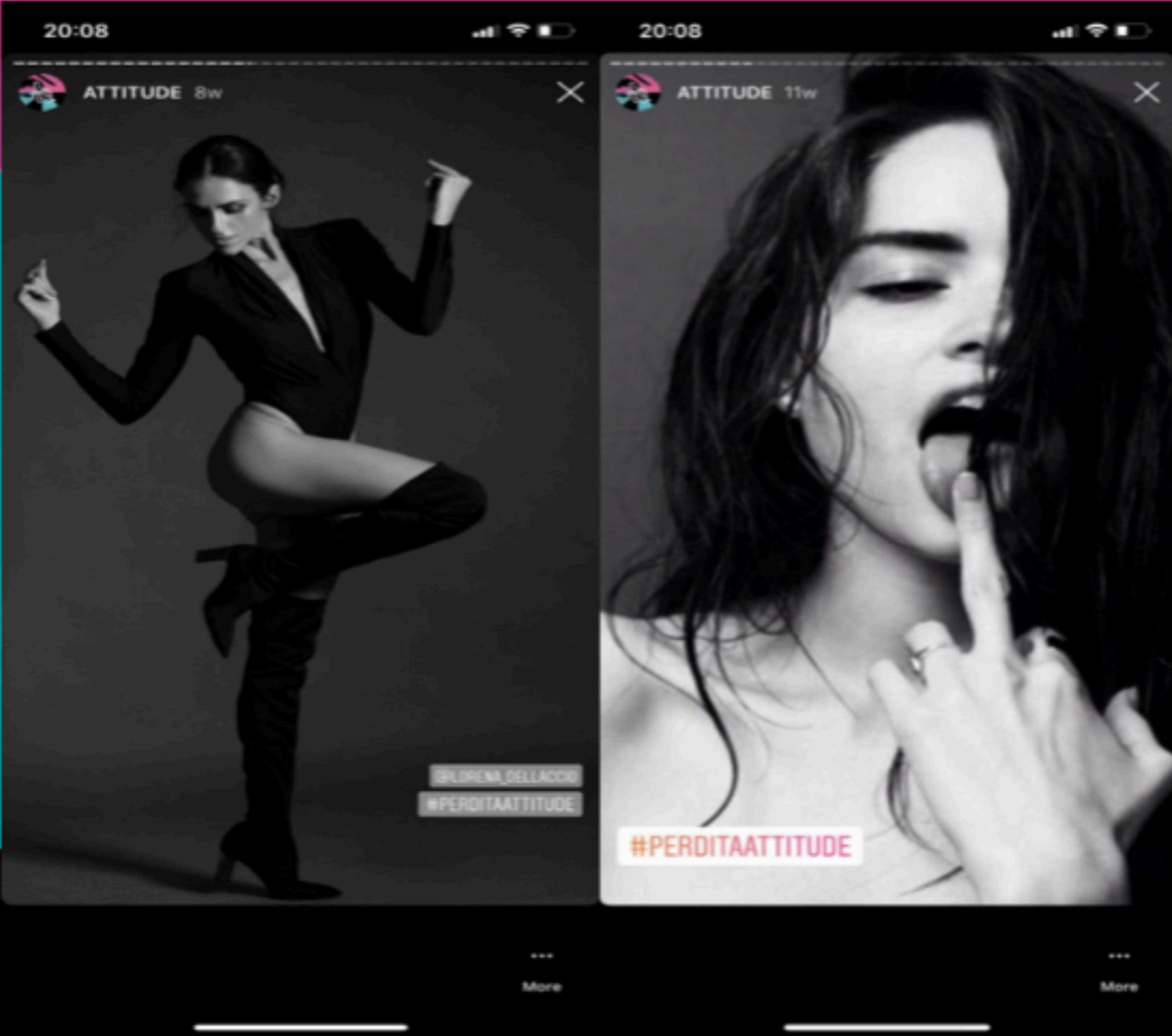
P E R D I T A
luscious drinks - alluring food

El confinamiento en semanas

Perdita & Covid Crisis



*Pilarcs
Comunicación:
Perdita Attitude*



*Readaptación:
Perdita Attitude
(Covid)*



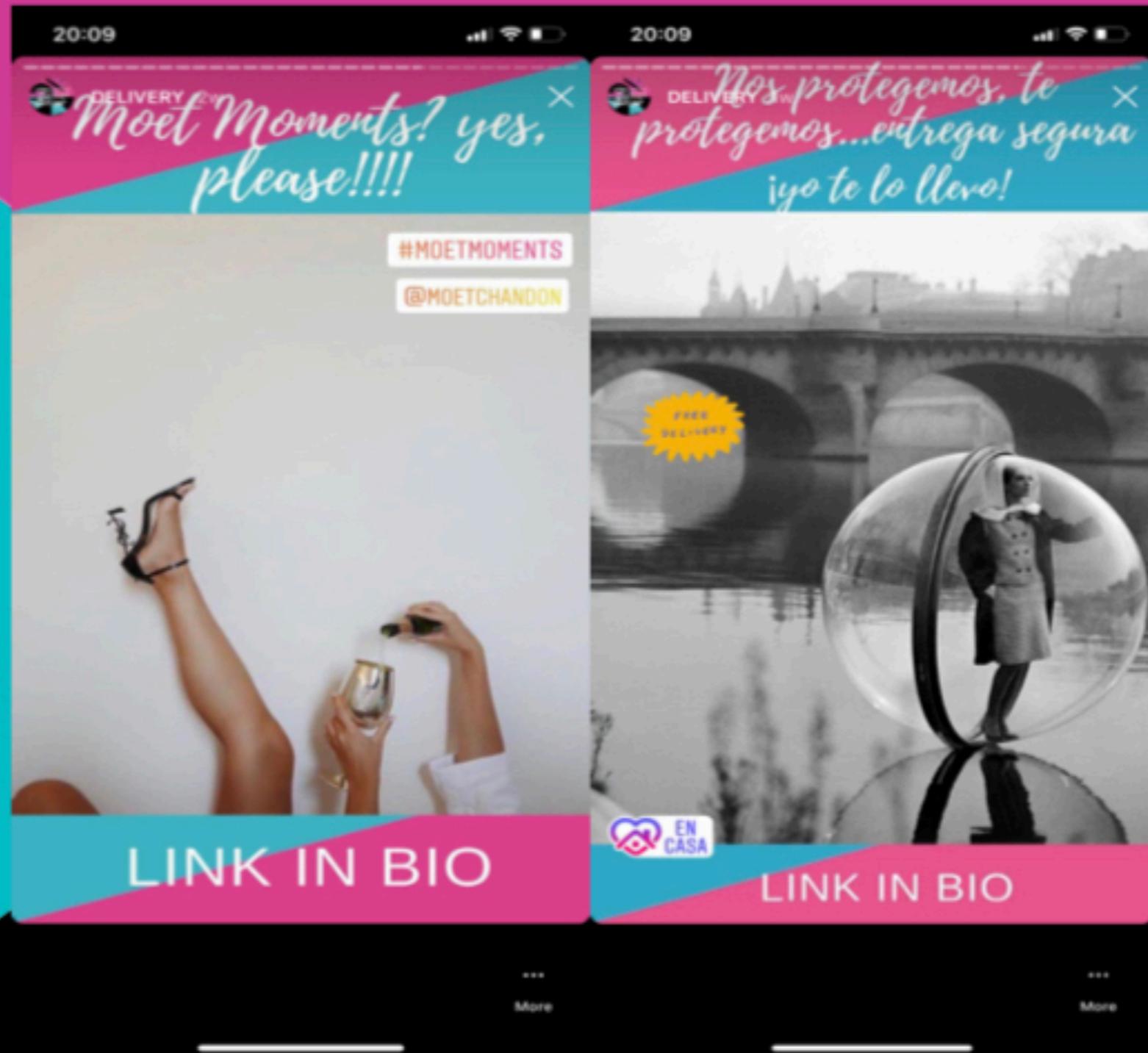
*Pilares
Comunicación:*

*Diario de
Perdita*

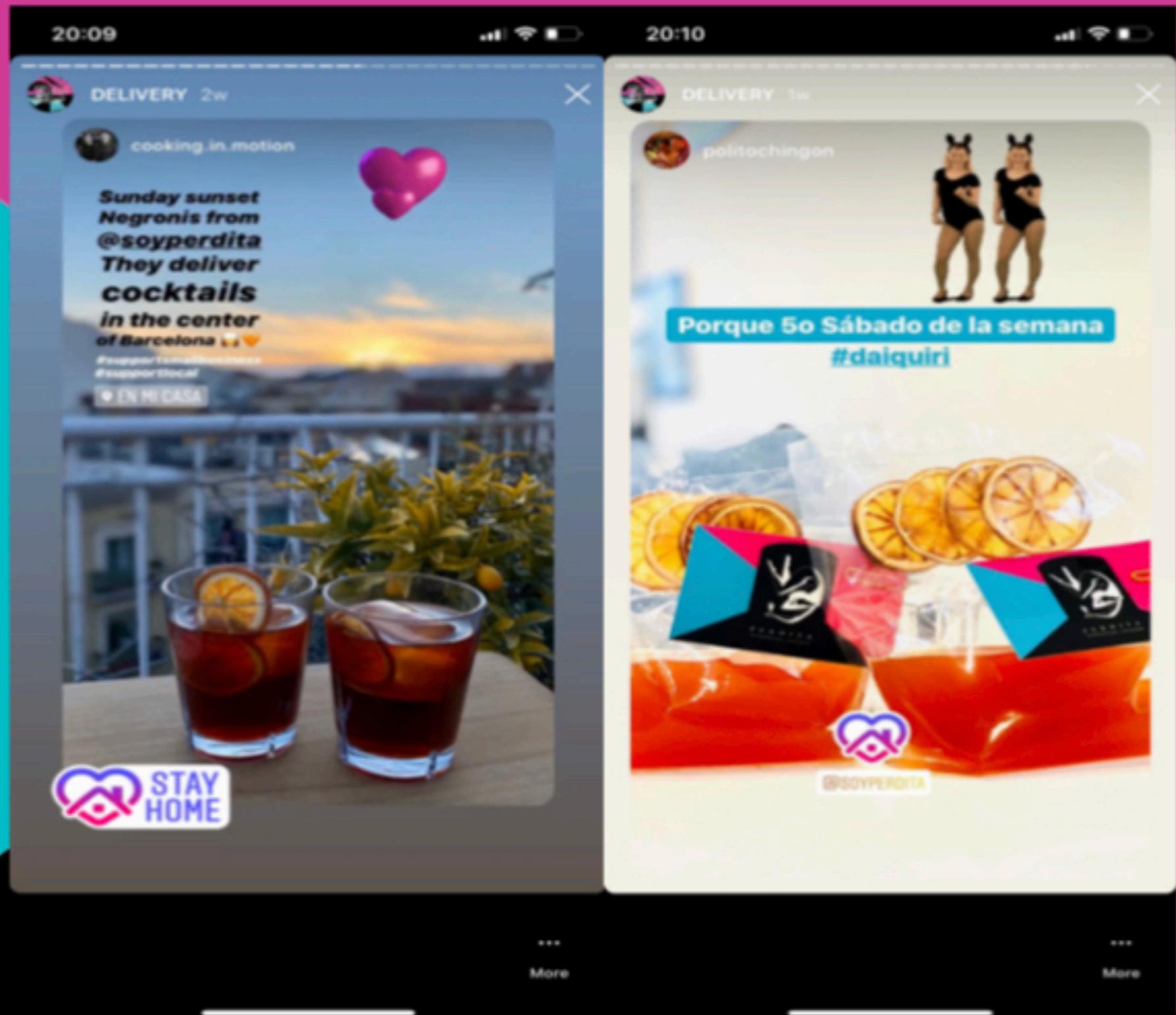


*Pilares
Comunicación:*

Delivery



*Pilares
Comunicación:
Delivery*



*Pilares
Comunicación:
Héroes*

20:11

DELIVERY 3d

Volvemos a regalar cocktails post confinamiento en Perdita!

¿Quién es tu héroe?

Type something...

Sponsored by
@RONDIPLOMATICO_ES

Seen by 180

More

#PerditaAttitude

@soyperdita

#stayathome #staystrong #supportlocals



P E R D I T A

luscious drinks - alluring food

Trayectoria y estilo

Marian Beke



Comienzos con su padre

Stan como mentor

Se marcha a Londres aprender idiomas y perfeccionar coctelería

Montgomery Place con Ago Perrone

Nightjar 2010:

Conceptualización

Coctelería + música

Cristalería única ,aspectos visuales y sabores

La inspiración no viene de un libro



hay que tener en cuenta la relación entre eficiencia y eficacia

El flair te puede ayudar a mejorar la destreza

Me parece bien utilizar jigger o free pour o incluso a la vez, voy construyendo el sabor y probando

Un cocktail clásico cuando se inventó no tenían los mismos ingredientes, versión o manteniendo una cierta estructura y respeto.

Sigo utilizando el hielo seco y el ahumado aunque ya a priori no sean tendencias

Versatilidad en todos los miembros del equipo de Gibson

